COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO Prot. in partenza N° 0128101 del 03-11-2026 Cat. 7 Cl. 1

A S P DI COSENZA
Dipartimento di Prevenzione
ROSSANO
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dietista: Dr.ssa Citriniti Francesca
AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

MENU' AUTUNNO – INVERNO – NO GLUTINE

(Mesi: Novembre - Dicembre – Gennaio – Febbraio – Marzo)

Comune di Corigliano – Rossano A.S. 2026-2027

SCAMAR srl
Via Basilio Sposato,35
88046 Lamezia Terme (CZ)
P.Iva 02459910796

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta SG con crema di broccoli* Tortino di Uova e formaggio Carote al vapore* Pane SG Frutta fresca	Minestra di verdure passate* con pasta SG Straccetti di pollo al forno Patate al forno Pane SG Frutta fresca	Pasta SG con lenticchie Mozzarella/Provola Insalata verde Pane SG Yogurt alla frutta	Pasta SG al pomodoro Cotolette di lonza SG Piselli* Pane SG Frutta fresca	Pasta SG con tonno Polpette di merluzzo* al forno SG Spinaci* al burro Pane SG Frutta fresca
Seconda settimana	Riso con zucchine * Gateau SG Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al sugo Crocchette di pollo SG Fagiolini all'olio Pane SG Frutta fresca	Lasagna* SG al forno Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane SG Frutta fresca	Pasta SG con crema di zucca* Polpette di vitello al sugo SG Bieta* Saltata Pane S.G. Frutta fresca	Pasta SG e ceci Bastoncini di merluzzo* SG Carote* all'olio Pane SG Frutta fresca
Terza settimana	Riso alla parmigiana Frittata al forno Spinaci* all'olio Pane SG Frutta fresca	Pasta SG e lenticchie Sovra coscia di pollo al forno Purè di patate Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al pesto SG Filetti di merluzzo* al forno Carote* all'olio Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al sugo Arista al latte Spinaci* al burro Pane SG Frutta fresca	Pasta SG con piselli Provola/Mozzarella Insalata Pane SG Dolce tradizionale S.G.
Quarta Settimana	Pasta SG al sugo Tortino di uova e formaggio Spinaci* salatati al burro Pane SG Frutta fresca	Pasta SG e fagioli Polpette di vitello in umido SG Purè di patate Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al ragù Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane SG Frutta fresca	Riso e piselli* Filetti di merluzzo* gratinati SG Patate al forno Pane SG Frutta fresca	Pasta al pomodoro SG Prosciutto cotto S.P. SG Insalata Pane SG Frutta fresca

*** i seguenti prodotti potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine**

SG senza glutine

Note: - Nelle ricette in cui è previsto l'utilizzo di formaggio, verrà utilizzato pecorino DOP Bio

- Nei giorni in cui è prevista la pizza, la grammatura del pane sarà 35g

Corigliano Rossano 30/10/2026

U.O. SIAN Ionio
Dott. Pietro Leonardo PERRI

Menù Elaborato dal Servizio Dietetico della Scamar S.r.l.
Dott.sse Cavaleri Claudia e Stranges Mariacristina

COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO Prot. in partenza N° 0128101 del 03-11-2026 Cat. 7 Cl. 1

A S P DI COSENZA
Dipartimento di Prevenzione
ROSSANO
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dietista: Dr.ssa Citriniti Francesca

AZIENDA SANITARIA · DIPART. PREVENZIONE · S.I.A.N.

MENU' PRIMAVERA – ESTATE – NO GLUTINE
(Mesi: Aprile – Maggio – Giugno - Settembre - Ottobre)
Comune di Corigliano – Rossano A.S. 2026-2027

SCAMAR srl
Via Basilio Sposato,35
88046 Lamezia Terme (CZ)
P.Iva 02459910796

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta SG con melenzana alla calabrese Tortino di frittata con formaggio Carote* all'olio Pane SG Frutta fresca	Pasta SG e lenticchie Birbe di pollo SG Purè di patate Pane SG Frutta fresca	Pasta SG pasticciata Provola/Mozzarella Insalata pomodori Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al pesto SG Polpette di bovino al sugo SG Fagiolini* in umido Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al sugo Bastoncini di merluzzo* SG Piselli* Pane SG Frutta fresca
Seconda settimana	Risotto con crema di zucchine* Mozzarella Pomodori Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al ragù Tortino di frittata con verdure* Fagiolini* Pane SG Dolce tipico SG	Pizza Margherita SG Prosciutto cotto S.P. SG Insalata mista Pane SG Frutta fresca	Pasta SG e ceci Vitello alla pizzaiola Purè di patate Pane SG Frutta fresca	Pasta SG con tonno Merluzzo/platessa* gratinato SG Spinaci* al burro Pane SG Frutta fresca
Terza settimana	Pasta SG e piselli* Frittata Zucchine trifolate* Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al pesto SG Straccetti di vitello alla pizzaiola Patate* al forno Pane SG Frutta fresca	Risotto al parmigiano/oppure alle melanzane Bocconcini di pollo panati SG Spinaci al burro* Pane SG Frutta fresca	Lasagne* SG bianca Mozzarella Insalata verde Pane SG Frutta fresca	Pasta SG pomodoro e basilico Polpette di pesce* SG Carote* all'olio Pane SG Frutta fresca
Quarta Settimana	Pasta SG con pesto SG Frittata con verdure Zucchine* all'olio Pane SG Frutta fresca	Pasta SG al pomodoro Lonza di suino arrosto Patate* all'olio Pane SG Yogurt alla frutta	Pasta SG al forno Formaggio spalmabile Pomodori Pane SG Frutta fresca	Pasta SG e fagioli Coscia di pollo al forno Carote* all'olio Pane SG Frutta fresca	Risotto con zucchine* Merluzzo gratinato* SG Fagiolini all'olio* Pane SG Frutta fresca

*** i seguenti prodotti potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine**

SG senza glutine

Note: - Nelle ricette in cui è previsto l'utilizzo di formaggio, verrà utilizzato pecorino DOP Bio

- Nei giorni in cui è prevista la pizza, la grammatura del pane sarà 35g

Corigliano Rossano 30/10/2026

U.O. SIAN Ionio
Dott. Pietro Leonardo PERRI

Menù Elaborato dal Servizio Dietetico della Scamar S.r.l.
Dott.sse Cavaleri Claudia e Stranges Mariacristina